

MENUS DU 25 AU 29 SEPTEMBRE

Lundi 25

Choux fleur persillé
Ravier **salade de pâtes au thon**
&
Sauté de porc aux olives
Blanquette de colin
&
Ratatouille
Semoule
&
Produits Laitiers
&
Fruits de saison



Mercredi 27

Choux rouge vinaigrette
Bol de **salade nantaise**
&
Kebab au **poulet**
Filet de lieu aux
poivrons
&
Frites
&
Produits Laitiers
&
Fruits de saison

Jeudi 28

Céleri vinaigrette
Œufs durs mayonnaise
&
Osso bucco de dinde
**Tortillas de pommes
de terre et oignons**
&
Poêlée de Légumes
Pennes
&
Produits Laitiers
&
Gaufre



Mardi 26

Macédoine mayonnaise
Bol de **salade œufs,
tomates, croûtons**
&
Parmentier de bœuf
Parmentier de poisson
&
Salade verte
&
Produits Laitiers
&
Liégeois vanille ou
chocolat

Vendredi 29






Carottes râpées
Salade orientale
&
**Sauté de bœuf aux
oignons**
Filet de poisson crème
basilic
&
Courgettes sautées
Riz
&
Produits Laitiers
&
Fruits de saisons

E. Gautier
Le chef d'Etablissement



C. Beuve
La Gestionnaire



-  Produits laitiers
-  Surgelés
-  Produits bio/locaux
-  Produits frais
-  « Fait maison »